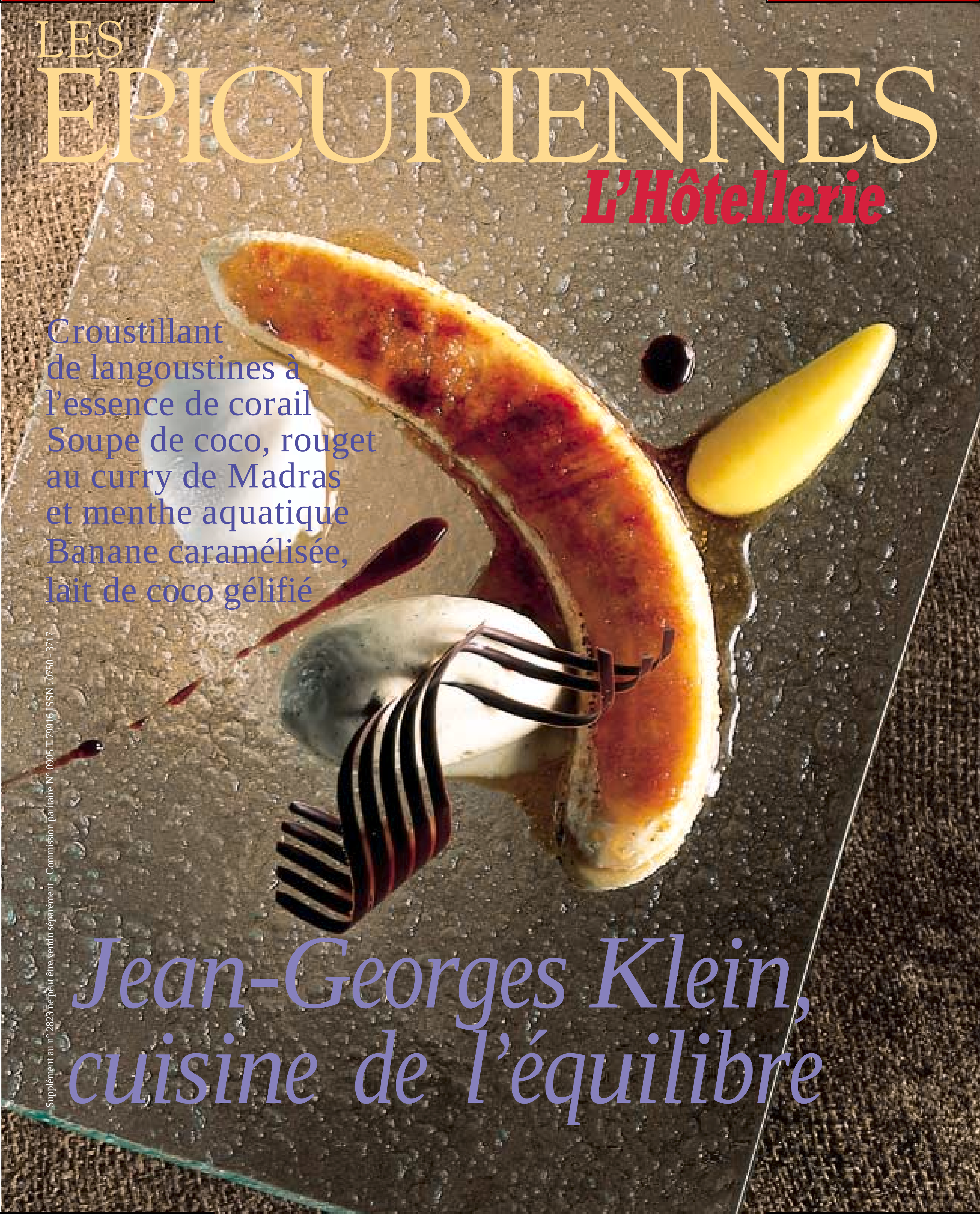
LES

EPICURIENNES

L'Hôtellerie



Croustillant de langoustines à l'essence de corail

Soupe de coco, rouget au curry de Madras et menthe aquatique

Banane caramélisée, lait de coco gélifié

Jean-Georges Klein, cuisine de l'équilibre

Supplément au n°2823 ne peut être vendu séparément - Commission paritaire N° 0905 T 79916 ISSN : 0750 - 3717

<< Page précédente

Page suivante >>

Chef à Baerenthal

Jean-Georges Klein

Au beau milieu d'une clairière, Jean-Georges Klein joue les équilibristes entre modernité et héritage maternel. Il prend un plaisir de lutin à piquer ses clients au vif, à les déstabiliser par des créations explosives, pour mieux les cajoler au plat suivant. Un voyage de la douceur de l'enfance vers un inconnu qu'il faut accepter et maîtriser. On aimerait repartir de cette clairière en soucoupe volante tant ce rallye chez les Klein est enivrant de bonheur !

Une école commence à voir le jour, une école internationale, dont Feran Adria, Pierre Gagnaire, les frères Pourcel, et vous-même seriez les initiateurs. Cette nouvelle vision de la cuisine est d'autant plus remarquable qu'elle est portée par le Michelin que l'on dit pourtant conformiste. Êtes-vous d'accord sur cette idée d'une tendance émergeante ?

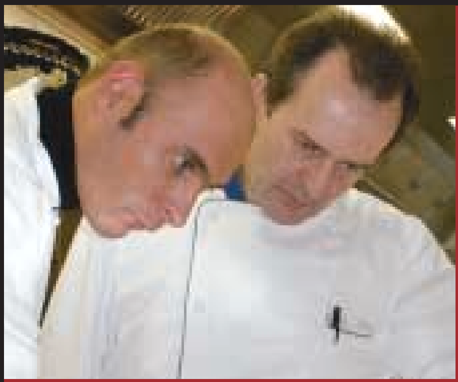
Oui, il y a entre nous une réelle filiation. Cette envie de nous étonner nous-mêmes et peut-être de nous bluffer totalement avant de bousculer le client. Nous commençons à dépasser l'idée du terroir. D'ici quelques années, avec la mondialisation galopante, le renouvellement de la clientèle, l'épuisement de certaines ressources, il faudra tenter l'équilibre entre la tradition et la recherche de nouveaux supports, de nouvelles textures, de nouveaux goûts. Quoi qu'en disent certains, il ne me semble guère possible de voir jamais réapparaître sur nos cartes les plats roboratifs que les grands étoilés Michelin servaient il y a encore quarante ans.

Je crois savoir que vous n'êtes pas un grand voyageur, que vous n'aimez pas beaucoup la ville. Deux jours passés à Paris… et il vous tarde de regagner votre clairière. La cuisine que vous pratiquez n'est donc pas une cuisine citadine, soumise à la mode et par la-même tres éphémere.

Vous avez raison. Ma clientèle voyage très certainement plus que moi. Moi, j'aime d'abord voyager dans les livres. Jules Verne, qui n'était jamais sorti de chez lui, n'a t-il pas su imaginer un merveilleux voyage sur la lune ? Il me suffit souvent de me promener le long d'un ruisseau, de machouiller une herbe pour imaginer un goût, un plat facétieux qui surprendra mes clients. Bien entendu, je les rassurerai immédiatement avec une terminologie culinaire… alsacienne ! Mais l'innovation sera là, en tout cas je l'espère, car mon équipe et moi y travaillons beaucoup.

Comment vivez-vous ce troisième macaron Michelin obtenu au beau milieu des bois, sans investisseur, sans hôtel, avec une clientèle tres exigeante qui n'accepte pas forcément les bouleversements ?

Evidemment comme une récompense du travail de toute une équipe, d'un investissement à la fois personnel et familial. Mais je tiens à conserver la tête froide. Je le vois comme la médaille d'or que l'on décerne à un athlète de haut niveau. Un jour, le niveau ne correspondra plus à la compétition qui est rude et de plus en plus rapide. Je ne veux pas en faire un objectif de vie.



Jean-Georges Klein en quelques dates :

- Naissance à Ingwiller, dans le Bas-Rhin en 1950
- Ecole hôtelière de Strasbourg en 1967
- Une étoile au Michelin avec sa maman, Lilly, en cuisine en 1988
- Deuxième étoile au Michelin en 1998
- Troisième étoile en 2002

Page suivante >>

Interview réalisée par **Philippe Lamboley** Recettes revues par **Catherine Amor** Photographies des recettes et des portraits : **Philippe Barret** Mise en page : **G&C Moi**
Conseils vins : **Éric Demange**

Directeur de la publication : Christian Bruneau 5 rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris cedex 15 Imprimerie : Quebecor Torcy – 77200 Marne-la-Vallée



Quel est pour vous le sens du mot « bonheur » en cuisine ?

Créer à plusieurs, s'amuser, s'étonner et surtout distraire le client en le faisant participer à une pièce. Lui donner un rôle en le faisant toucher, en lui proposant de séparer, puis de mélanger les saveurs. Je suis heureux lorsqu'un serveur revient au passe en nous racontant la joie d'un client qui a accepté de jouer avec moi.

Comment voyez-vous le dessert dans votre partition ?

Il doit être très digeste. Il n'est cependant pas marginal et je le veux comme une note finale, explosive ! Avec le dessert, je peux entraîner encore et toujours le gourmet dans une folie de saveurs, de couleurs, de textures. Je finis le repas, un peu comme je le commence : une succession de tapas qui donnent envie de goûter des yeux et des doigts, de… allez osons, de jouir de tous ses sens !

Quelle place accordez-vous au vin dans votre cuisine ?

La sienne, pas plus. Nous travaillons évidemment des accords avec notre sommelier, mais je veux que les clients viennent d'abord pour la cuisine. Je trouve parfois dommage qu'un client parle plus de vins, dans un restaurant, que de cuisine…

Quels sont vos projets ?

Un hôtel de quelques chambres et des plats nouveaux encore plus ludiques.







<< Page précédente

Page suivante >>

Jean-Georges Klein

Mises en bouche Arnsbourg

POUR 10 PERSONNES

◆ Chaud-froid d'escargot : *10 cl de fond d'escargot réduit, 1 feuille et demi de gélatine, 60 g de purée de persil. Mousse d'ail : 60 g de consommé, 70 g de fond blanc de volaille, 50 g de crème fluide, 35 g de purée d'ail, 75 g d'huile d'ail, 2 feuilles de gélatine, sel, poivre, poudre d'anis étoilé, 10 beaux escargot cuits.*
Confectionner une gelée, ajouter la purée de persil. Porter tous les éléments de la mousse à ébullition 2 min. Ajouter la gélatine. Passer dans une bombe Espumas. Dans un ravier, couler l'escargot avec la gelée. Surmonter de mousse d'ail et parsemer de poudre d'anis.

◆ Escabèche d'anchois : *50 g de carottes, 30 g d'oignons, 50 g de fenouil bulbe, 50 g de céleri branche, 1 gousse d'ail, 1 brin de romarin frais, huile d'olive, 50 g de céleri boule, 10 anchois marinés au vinaigre, vinaigre de Xérès, anis étoilé.*
Confectionner une escabèche. Cuire dans l'huile. Assaisonner et acidifier avec quelques gouttes de vinaigre. Laisser refroidir et ajouter les légumes blanchis. Réserver au froid. Dresser sur assiette l'escabèche froide et placer un filet d'anchois dessus.

◆ Croûte au parmesan : *10 cubes de parmesan de 1x1 cm, marmelade d'orange*
Croûte : 200 g de parmesan râpé, 100 g de blanc d'œufs.
Mousse : 250 g de parmesan râpé, 1 l de crème fluide, 5 feuilles de gélatine, sel.
Mélanger le parmesan et le blanc d'œuf à la spatule. Etaler entre 2 Silpat. Cuire 2 min à 160 °C. Tailler des carrés de 3 x 3 cm. Terminer la cuisson en les laissant dorer au four 5 à 7 min.
Mousse : faire tourner le parmesan et la crème dans le bol du Thermomix pendant 5 min (vitesse 5 à 80°C). Ajouter la gélatine et tourner 1 min encore. Assaisonner, chinoiser et laisser refroidir. Monter au fouet, étaler sur 1 cm sur un papier film. Laisser prendre au froid. Sur une croûte, déposer une pointe de marmelade, un cube de parmesan, une pointe de marmelade et finir avec une croûte.

◆ Huître à la diable : *10 huîtres spéciale n°3*
Sauce diable : 10 g de gingembre ciselé, 5 g d'ail en julienne, 8 g de sel, 12 g de sucre, 6 g de glutamate, 12 g d'huile de sésame, 65 g de ketchup, 40 g de sauce soja, 30 g de vin blanc sec. Ciboulette.
Mélanger tous les ingrédients et réserver au froid. Décoller les huîtres de la coquille, les recouvrir de sauce. Laisser mariner 1 heure. Garnir de 2 pointes de ciboulette.

VIN CONSEILLÉ :
CHAMPAGNE BRUT,
BILLECART-SALMON,
MAREUL-SUR-AŸ (51)



Page suivante >>

<< Page précédente Page suivante >>

Croustillant de langoustines à l'essence de corail

Jean-Georges Klein



assiette V. Ognar

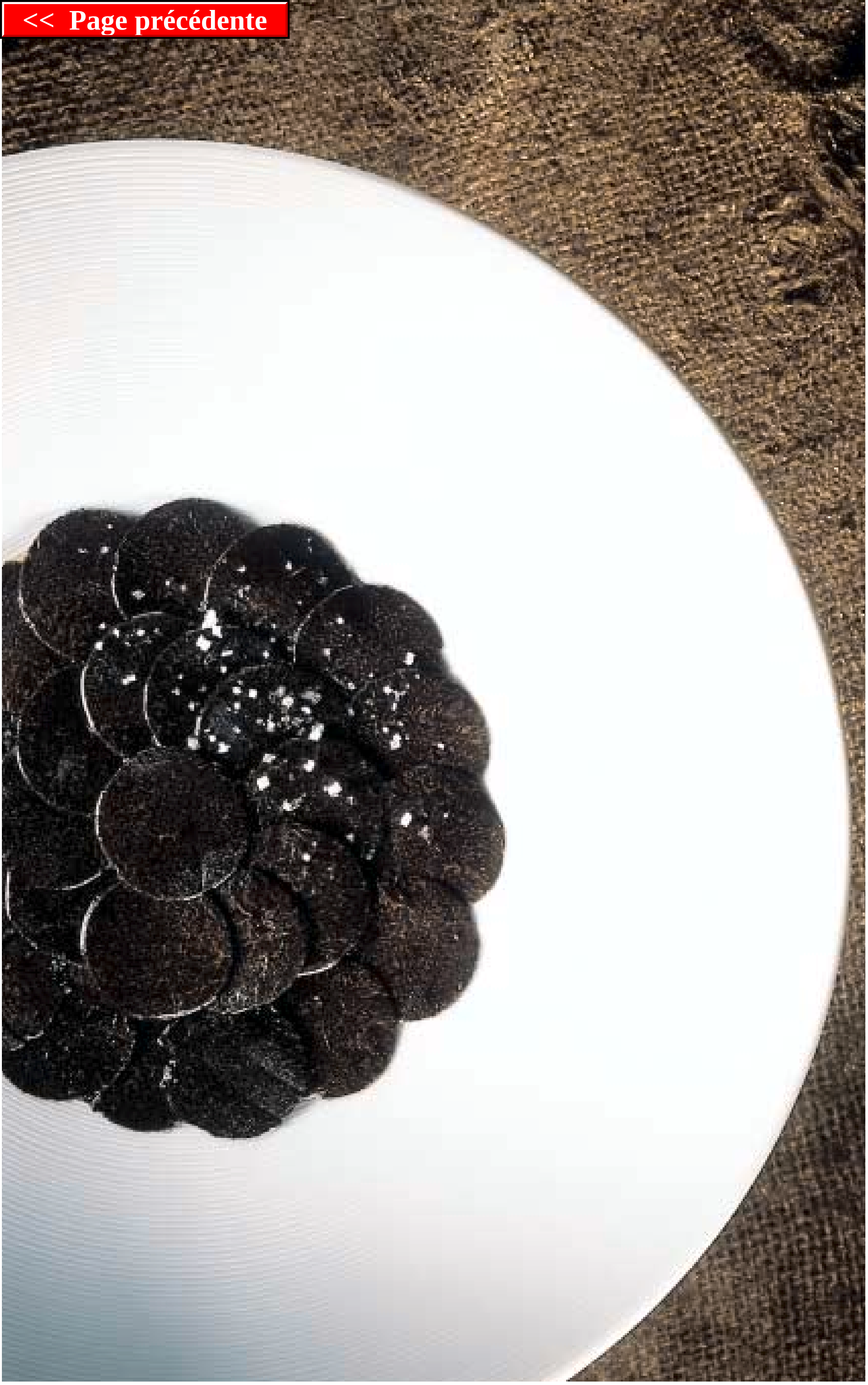
POUR 10 PERSONNES

20 langoustines, 10 g d'un mélange d'herbes, 10 g d'ail haché, huile d'olive, vermicelle de riz. Essence de corail : carcasses de langoustines, 20 cl d'huile de pépins de raisin (ou d'olive), sel, poivre.
Flan de cèpes : 200 g de cèpes, 200 g de lait , 250 g de crème, 3 œufs entiers + 3 jaunes, sel, poivre, pistils de safran.

Décortiquer les langoustines. Piquer 10 langoustines sur 10 petites brochettes individuelles. Préparer un mélange d'herbes, d'ail et d'huile d'olive. Rouler les 10 langoustines restantes dans ce mélange. Les entourer de vermicelle et les serrer d'un ruban de poireau blanchi. ◆ Essence de corail : écraser grossièrement les carcasses avec le corail et les mettre dans une casserole à large fond. Rajouter l'huile, filmer et laisser infuser 3 à 4 heures, à 60 °C. Dresser dans 10 pipettes. ◆ Flan de cèpes : mixer les cèpes et le lait, puis laisser maturer une nuit. Mixer à nouveau le lendemain. Mélanger la crème, les œufs, le sel, le poivre et le safran, puis verser cet appareil dans le lait aux cèpes. Mélanger et passer au chinois. Dresser dans des ramequins beurrés et cuire au bain-marie pendant 15 min à 170 °C. ◆ Poêler les brochettes de langoustines des deux côtés. Plonger les langoustines au vermicelle dans une friteuse, à 190 °C, pendant 1 min. Dans des assiettes creuses, disposer un flan de cèpes, surmonté d'une brochette de langoustine. Poser à côté la langoustine au vermicelle. Saupoudrer de safran et poser la pipette d'essence de corail.

VIN CONSEILLÉ :
SANCERRE BLANC,
GÉNÉRATION XIX, 1999
A. MELLOT, SANCERRE (18)

Page suivante >>



POUR 10 PERSONNES

Emulsion de pommes de terre :
230 g de pulpe de pommes de terre cuites,
60 g de jus de cuisson des pommes de terre,
70 g de crème fluide, 35 g d'huile d'olive
Baena, sel, poivre.
Disques de truffes : 150 g de truffes,
20 disques de papier silicone de 11 cm de diamètre,
huile de truffe.

Cuire les pommes de terre à l'anglaise. Mixer la pulpe et le jus. Rajouter l'huile d'olive et la crème. Assaisonner de sel et poivre, puis passer au chinois. Mettre dans l'Espumas avec une cartouche. Secouer fortement et maintenir la température à 60 °C. ◆ Disques de truffes : badigeonner un disque d'huile de truffe, dresser dessus de fines lamelles de truffe pour former une rosace. Huiler un second disque et le placer sur la rosace. Disposer la mousse de pommes de terre dans des assiettes creuses. Ôter le papier silicone et poser la rosace de truffes sur la mousse. Passer sous la salamandre, arroser d'un filet d'huile d'olive et de fleur de sel de Guérande.

VIN CONSEILLÉ :
CÔTES DU RHÔNE,
CHÂTEAU DE FONSALETTE BLANC 1996,
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE (84)

Émulsion de pommes de terre et truffes

Jean-Georges Klein



POUR 4 PERSONNES

1 lobe de foie gras de canard de 500 g, farine, sel, poivre.
4 grosses betteraves cuites, 250 g de miel, 1/2 l de vin rouge, 4 bâtons de cannelle, 1/2 citron, 1/2 orange, 20 g de gingembre, 4 poivres à queue, 3 cardamomes.
Huile de citron, sel de Guérande, poivre mignonnette.

Tailler le lobe en escalopes épaisses. Les assaisonner et les fariner. ◆ Tailler des rondelles de betterave de 4 mm d'épaisseur et de 3 cm de diamètre, en comptant 5 rondelles par personne. Faire caraméliser le miel, puis le décuire au vin. Ajouter les aromates et laisser réduire de moitié. Filtrer avant de verser sur les rondelles de betterave. Laisser mariner 24 heures. ◆ Poêler les escalopes de foie. Réchauffer les betteraves dans le jus réduit. Dans des assiettes creuses, dresser 5 rondelles de betterave, accompagner d'un peu de jus réduit. Déposer dessus l'escalope de foie et assaisonner de fleur de sel de Guérande et de poivre mignonnette. Arroser un filet d'huile de citron.

VIN CONSEILLÉ :
ALSACE PINOT GRIS,
GRAND CRU MUENCHBERG 1988,
A. OSTERTAG, EPFIG (67)

Grillade de foie de canard et betterave rouge aux épices

Jean-Georges Klein

Jean-Georges Klein

Chartreuse de homard, truffe et tomate confite

POUR 10 PERSONNES

90 g de truffes, 3 à 4 homards de 400/500g, 15 tomates confites, 10 copeaux de parmesan Grana, 10 fins triangles de pain séchés au four, huile de truffe, vinaigre balsamique à l'échalote, échalotes confites, sel de Guérande.

Cuire les homards au court-bouillon pendant 4 à 5 min, puis les décortiquer encore tièdes. ◆ Vinaigre à l'échalote : faire macérer l'échalote hachée dans le vinaigre balsamique pendant 5 jours. ◆ Échalotes confites : cuire les échalotes à l'eau bouillante avec thym et laurier. Les égoutter, puis les faire revenir dans l'huile de noisette. Ajouter du miel et laisser compoter.
Dans des cercles de 8 cm de diamètre, répartir les échalotes confites. Disposer en alternance des couches successives de homard, tomate et truffe. Recommencer l'opération afin de remplir le cercle. À l'aide d'une pipette, verser quelques gouttes de vinaigre balsamique à l'échalote. Sur le bord du cercle, poser un triangle de pain et y accoler un copeau de parmesan. Finir avec un filet d'huile de truffe et quelques grains de sel de Guérande.

VIN CONSEILLÉ :
COTEAUX DU LANGUEDOC,
AUREL BLANC 2000,
DOM. LES AURELLES,
NIZAS (34)



assiette V. Ognar

<< Page précédente

Page suivante >>



POUR 4 PERSONNES

8 coquilles Saint-Jacques, 70 g de foie gras de canard frais cru, sel, poivre.
Une terrine (6/7/6 cm).

Sauce sur les Saint-Jacques : 30 g d'huile de truffe, 10 g de truffes hachées, 20 g de noisettes hachées, 4 g de baies roses hachées.
Sauce sur le foie gras : 10 g de cerfeuil, 10 g d'huile d'olive.
Salade d'artichauts aux truffes : 4 à 5 artichauts, 1/2 botte de cerfeuil, 40 g de truffes, huile de truffe, fleur de sel de guérande.

Ébarber les noix de Saint-Jacques, les laver et les éponger, puis les étaler sur une plaque et les assaisonner de sel et de poivre. Laisser tirer 15 min. Couper le foie gras de canard en tranches de 2 à 3 cm d'épaisseur et les assaisonner de sel et poivre. Laisser ramollir et tirer 15 à 20 min. Dans la terrine, monter les Saint-Jacques et le foie gras en couches successives, en serrant bien les éléments. Mettre en surgélation. ◆ Sauce des Saint-Jacques : hacher finement tous les éléments, rajouter l'huile de truffes. Assaisonner et réserver. ◆ Sauce sur le foie gras : hacher le cerfeuil, rajouter l'huile d'olive. Assaisonner et réserver. ◆ Salade d'artichauts. Tourner les fonds d'artichauts et les cuire sous vide. Les parer bien nets après la cuisson et les couper en lamelles biseautées de 2 cm d'épaisseur. Couper également les truffes en lamelles et les badigeonner d'huile de truffe. Préparer des pluches de cerfeuil. ◆ 3 heures avant le service, sortir le montage foie gras/Saint -Jacques. Il doit être assez froid pour être détaillé en 4 fines tranches de 3 à 4 mm. Placer ces tranches immédiatement sur les assiettes. À l'aide d'un film, presser un peu sur les tranches pour les étaler plus finement encore dans les assiettes. Avec une cuillère à café, verser un peu de sauce à l'huile de truffes sur les Saint-Jacques et la sauce à l'huile d'olive sur le foie gras. Sur le haut de l'assiette, dresser les lamelles d'artichauts et de truffes en les alternant harmonieusement. Décorer avec 3 pluches de cerfeuil, parsemer d'un peu d'huile de truffes et de sel de Guérande. Servir ce plat bien frais.

VIN CONSEILLÉ :
PULIGNY-MONTRACHET 1999,
DOM. LEFLAIVE,
PULIGNY-MONTRACHET (21)

assiette V. OGNAR

Jean-Georges Klein

Saint-Jacques et foie gras marinés, salade d'artichauts aux truffes

Page suivante >>

<< Page précédente

Page suivante >>



assiette V. Ognar

Pour 10 personnes

10 filets de canettes de Barbarie,
sel et poivre du moulin.
Purée de céleri : 400 g de céleri-rave,
1/2 l. de lait, 1 dl de crème, sel.
Réduction : 1 bouteille de Banyuls
Fruits secs au sirop : 10 abricots secs,
10 pruneaux d'Agen, 20 dattes dénoyautées.
Infusion de fèves : 3 dl de consommé clair de
volaille (canard), 5 fèves de tonka concassées.

Parer les filets des canettes, quadriller la peau, assaisonner. Marquer le côté peau jusqu'à belle coloration, retourner côté chair et cuire 1 min au four à 220 °C. Laisser reposer dans un endroit tiède, sur une grille. ◆ Purée : éplucher et couper le céleri. Le cuire dans autant de lait que d'eau. Égoutter, mixer, puis passer au tamis. Rectifier l'assaisonnement, puis ajouter la crème pour obtenir la consistance voulue. ◆ Réduire le Banyuls à 1 dl. ◆ Réhydrater les fruits secs dans un sirop tiède à 20°. ◆ 3 minutes avant le service, faire infuser les fèves tonka dans le consommé chaud. Filtrer au dernier moment. ◆ Dresser la purée de céleri en travers de l'assiette. Tirer un trait de réduction de Banyuls, perpendiculairement à la purée. Tailler les magrets, les poser dans les assiettes et les saupoudrer généreusement de fèves râpées. Finir avec les fruits au sirop chaud. Servir à part l'infusion de fèves de tonka.

Vin conseillé :
Gevrey-Chambertin 1er cru,
Les Cazetiers 1997,
A. Rousseau,
Gevrey-Chambertin (21)

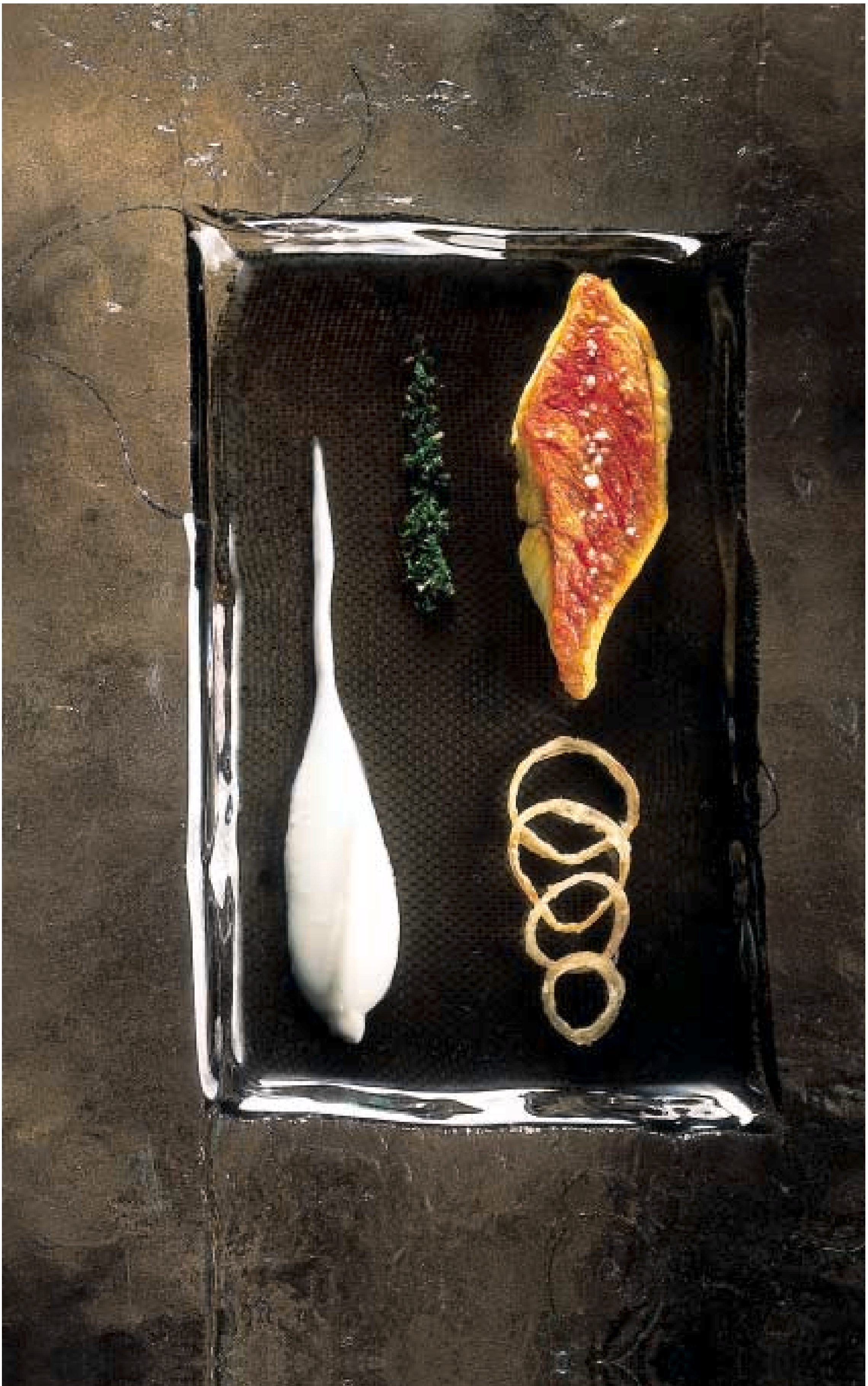
Filet de canette rôtie, jus à l'infusion de fèves de tonka

Jean-Georges Klein

Page suivante >>

Soupe de coco, rouget au curry de Madras et menthe aquatique

Jean-Georges Klein



assiette V. OGNAR

POUR 10 PERSONNES

5 rougets-barbets (300/400 g),
curry de Madras.
Lait de coco : 22 cl d'eau chaude,
225 g de crème UHT, 180 g de poudre de coco
(3 sachets), sel, sucre.
Echalotes frites : 2 échalotes,
75 g de tempura, 10 cl d'eau.
1/2 botte de menthe fraîche,
fleur de sel de Guérande.

Lever les filets des rougets, les écailler. Les saupoudrer de curry côté peau. ◆ Lait de coco : faire tourner au thermomix à 50 °C et pendant 5 min l'eau chaude et la crème UHT. Rajouter la poudre de coco, 3 pincées de sucre et deux pincées de sel. Tourner encore 5 min. ◆ Echalotes frites : tailler les échalotes en rondelles, les tremper dans la tempura et les frire. Les déposer sur du papier absorbant. ◆ Hacher finement la botte de menthe fraîche. ◆ Poêler les filets de rougets à l'huile d'olive. Les saupoudrer de sel de Guérande, puis poser dessus les beignets d'échalotes. Placer les rougets dans des assiettes creuses, napper de lait de coco et parsemer de menthe hachée.

VIN CONSEILLÉ :
ENGELGARTEN 1998,
M. DEISS, BERGHEIM (68)

<< Page précédente

Page suivante >>



POUR 10 PERSONNES

Crème glacée au potimarron en bâtonnet :
250 g de purée de potimarron,
125 g de crème fluide, 200 g de lait, 150 g de sucre,
1 gousse de vanille, bâtonnets de bois.
Crème au rhum blanc : 150 g de sucre,
200 g de crème fluide, 50 g de rhum blanc.
Sauce chocolat : 200 g de chocolat de nappage,
200 g d'eau.
Pralin aux noisettes : 100 g de noisettes entières
mondées et grillées, 100 g de sucre.

Crème glacée au potimarron : confectionner une crème anglaise et y ajouter la purée de potimarron. La laisser maturer 24 heures. Turbiner, puis dresser dans des moules. Placer au centre les bâtonnets à glace. Laisser prendre au froid. ◆ Crème au rhum blanc : monter la crème, puis ajouter le sucre et le rhum. Réserver au frais. ◆ Sauce chocolat : mélanger l'eau et le chocolat. Garder au tiède. ◆ Pralin : faire un caramel foncé, puis ajouter les noisettes et mélanger. Verser sur un plaque et laisser refroidir. Concasser au cutter. Servir chacune des préparations dans des récipients séparés.

VIN CONSEILLÉ :
BANYULS VDL CUVÉE L. PARCÉ 2000,
DOM. DE LA RECTORIE,
BANYULS-SUR-MER (66)

Jean-Georges Klein

Esquimau de potimarron, crème au rhum blanc, chocolat et pralin

Page suivante >>

<< Page précédente

Page suivante >>



POUR 10 PERSONNES

Lait de coco gélifié : 200 g de lait de coco, 1,5 g de feuille de gélatine.
Banane caramélisée : 5 bananes bien mûres, sucre.
Crème au citron : 125 g de jus de citron, 115 g de sucre, 50 g d'œufs entiers, 75 g de jaunes d'œufs, zeste de citron jaune râpé.
1 bouteille de banyuls, glace à la vanille.

Faire fondre la gélatine dans un peu de lait de coco chaud. Ajoute ensuite le restant de lait de coco, passer et laisser prendre au froid. ◆ Banane caramélisée : couper les bananes en deux, dans le sens de la longueur, les saupoudre de sucre, puis les caraméliser. ◆ Crème au citron : battre les œufs avec le sucre, ajouter le jus de citron et le zeste râpé. Cuire au bain-marie à 82 °C, jusqu'à épaississement total. Passer, laisser refroidir avant de stocker au froid. ◆ Réduire le banyuls à 1 dl. ◆ Déposer les demi-bananes sur les assiettes. Placer une quenelle de crème au citron, puis une quenelle de lait de coco gélifié de part et d'autre de la banane. Tirer un trait de réduction de banyuls en travers de la banane et placer une quenelle de glace à la vanille à côté de la crème au citron.

VIN CONSEILLÉ :
TOKAI FURMINT 1996,
LATE HARVEST,
DOM. OREMUS (HONGRIE)

Jean-Georges Klein

Banane caramélisée, lait de coco gélifié

Page suivante >>

Jean-Georges Klein

Invitation à la découverte

POUR 10 PERSONNES

◆ Cuillère passion- fraises de bois caramélisées : *2 dl de crème, 1 dl de jus de fruits de la Passion, 1 feuille et demi de gélatine, 50 g de sucre, 30 fraises de bois (ou 10 raisins muscat), poudre d'anis étoilé.*
Faire ramollir la gélatine. Confectionner une crème anglaise, puis y incorporer la gélatine égouttée. Verser dans une bombe Espumas, mettre la cartouche et laisser refroidir. Assembler les fraises des bois trois par trois et les caraméliser sous le gril. Déposer une pointe de mousse froide par cuillère, ajouter les fraises encore tièdes et parsemer de poudre d'anis étoilé.

◆ Suzette eucalyptus : *bonbons à l'eucalyptus, pics en bois, graines de sésame.*
Mettre à fondre les bonbons entre deux Sylpat, 170 °C. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, les étaler pour obtenir une feuille très fine. Tailler des petits carrés et déposer ceux-ci sur une plaque froide. Parsemer de graines de sésame, puis passer rapidement la plaque au four. Glisser les pics en bois, puis laisser durcir. Piquer les bâtonnets dans un petit ramequin de sucre cassonade.

◆ Palets au chocolat blanc parfumés à la truffe blanche : *200 g de chocolat blanc satin, huile de truffe blanche, 50 g de noisettes entières mondées et grillées, 50 g de sucre.*
Tempérer le chocolat blanc et l'aromatiser avec l'huile de truffe blanche. Réserver. Faire un caramel brun foncé avec le sucre, y ajouter les noisettes et mélanger. Laisser refroidir sur une plaque et couper finement au cutter. Sur rhodoïd, former des palets de chocolat blanc de la taille d'une pièce de cinq francs. Au centre, déposer une pincée de pralin. Recouvrir de rhodoïd et laisser durcir. Réserver au froid, dans une boîte hermétique.

VIN CONSEILLÉ :
« LABEURS D'OCTOBRE »,
CHARDONNAY BOTRYTISÉ,
J. P. BRUN,
CHARNAY (71)

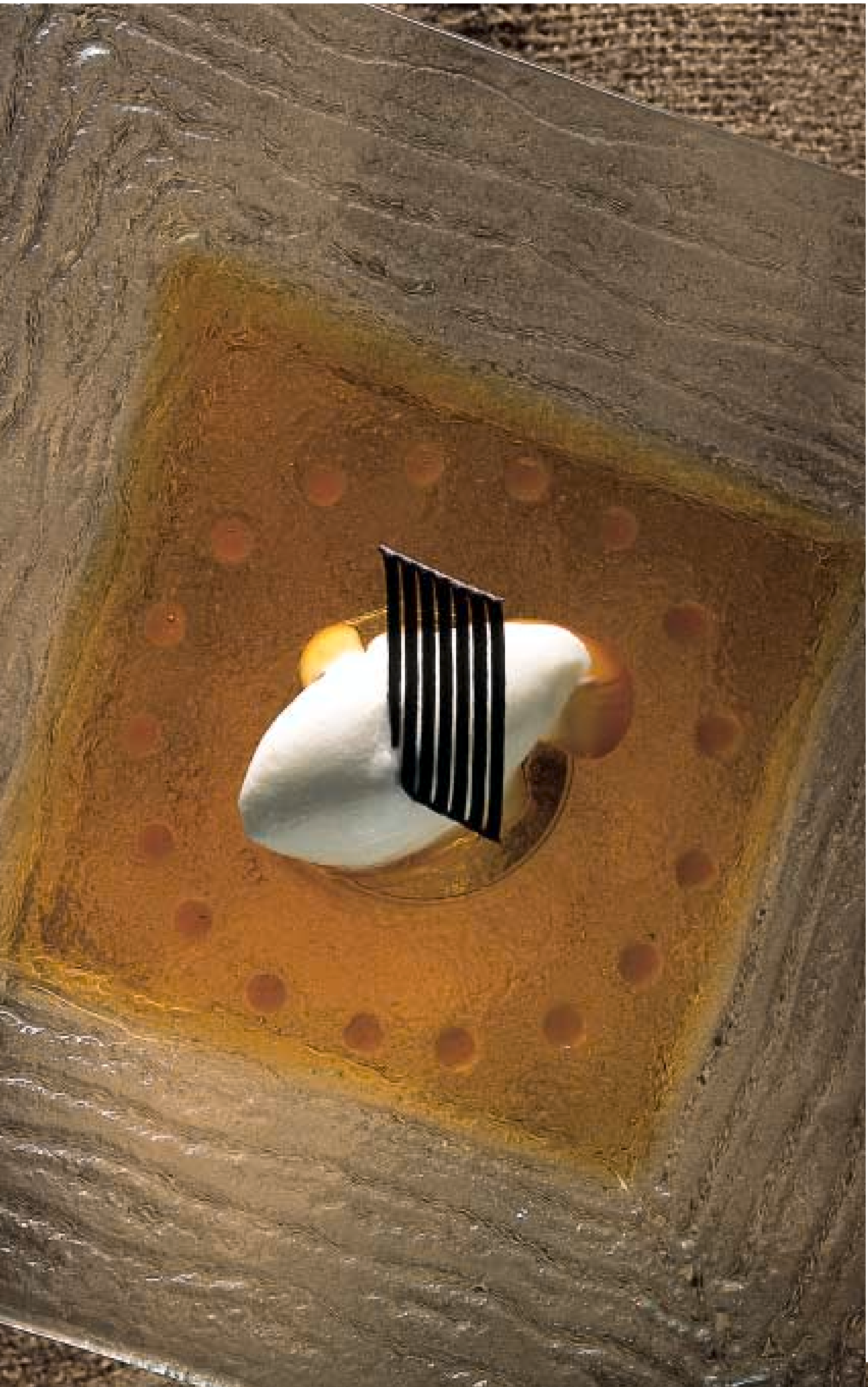


<< Page précédente

Retour Menu

Gelée de sucre, sorbet yaourt, chocolat et caramel passion

Jean-Georges Klein



assiette V. OGNAR

POUR 10 PERSONNES

Gelée de sucre : 400 g de sucre, 1 l d'eau, 4 feuilles de gélatine.
Croquant chocolat : 870 g de cacao, 1.5 kg de sirop (tant pour tant), 250 g de sirop de glucose.
Sorbet yaourt (2 bols Pacojet) : 850 g de yaourt Fjord, 50 g de sirop de glucose, 4 g de stabilisateur, 160 g de crème liquide, 160 g de sucre, le zeste de 1 citron.
Caramel passion : 1 kg de pulpe de Passion, 400 g de sucre.

Gelée de sucre : faire un caramel et le décuire à l'eau. Ajouter la gélatine préalablement ramollie. ◆ Croquant : mélanger tous les ingrédients et laisser reposer pendant 30 min. Etaler la préparation sur Silpat, à l'aide d'un peigne. Cuire 8 à 10 min, à 150 °C. ◆ Sorbet yaourt : faire tiédir la crème avec le sucre, le glucose et le stabilisateur. Mélanger au yaourt froid. Ajouter le zeste de citron, puis verser en bol Pacojet. ◆ Caramel passion : mélanger les deux ingrédients et laisser réduire à consistance. ◆ Faire prendre 1 cm de gelée de sucre dans les fond des assiettes. A l'aide d'une poche, déposer des gouttes de caramel-passion à la périphérie de celles-ci. Placer une quenelle de sorbet yaourt au milieu et poser dessus un croquant au chocolat.

VIN CONSEILLÉ :
« DÉLIRES D'AUTOMNE »,
DOM. DE CAUSSE MARINES,
P. LESCARRET, VIEUX (81)

Retour Menu